LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Labours et mildiou ; — L'anthracnose et les producteurs directs ; — Sur l'espacement des plantations ; — Sur le court-noué (avec une planche en couleurs) 465
Partie Officielle. — Décret sur les achats d'alcool de vin ; — Note du Ministère des Finances ; — Observations 471
Rachel Séverin. — Défense des vins du Réolais 475
O. I. V. — Règlement pour le concours ayant pour but l'édition d'un fascicule de propagande pour la consommation du vin, destiné aux enfants des Ecoles, dans tous les pays du monde 476
Louis Fort. — La situation du marché des engrais azotés 477
Henri Sicard. — Résultats des expériences de fumure de la vigne 478
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Ecole coloniale d'agriculture de Philippeville 482
Bibliographie. — La taille de plein vent des fruitiers à noyaux, par E. Rabaté. — Les vins algériens, par L. Prévot 483
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès Agricole et Viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à **la condition d'en indiquer très clairement la source.**

CHRONIQUE

Labours et mildiou

Au moment où nous écrivons ces lignes si, en dehors de nos foyers artificiels, le mildiou a été signalé en plusieurs points, il ne paraît jusqu'ici nulle part inquiétant ; on le trouve disséminé un peu partout, surtout dans les bas-fonds où l'eau a été surabondante à la surface, et ce sont les feuilles les plus basses qui portent les premières taches qui, pour la plupart, sont à peu près stérile. Cela est dû sans doute au temps froid que nous avons depuis quelques semaines déjà. La vigne ne pousse presque pas, elle est jaunâtre, mais en général avec des raisins en nombre suffisant. Qu'en restera-t-il ?

Nos vignes sont toujours en partie enherbées, et maintenant la question se pose de savoir si, avec ces humidités extraordinaires — voyez notre bulletin météorologique, les quantités comparées d'eau tombée à ce jour — il est bien prudent de continuer à labourer.

En Suisse, M. Faës a remarqué, il y a déjà fort longtemps, que les vignes enherbées sont moins atteintes par le mildiou que les vignes tenues très propres. C'est qu'au début de la végétation, l'herbe empêche la projection par les pluies, sur les pousses, des germes du

sol, et c'est bien quelque chose, puisqu'elle tend à diminuer l'intensité de la première attaque, d'où dérivent les suivantes.

Plus tard, elle n'empêche pas la venue des germes du dehors, des voisins, et même de fort loin. Mais en desséchant la terre, elle dessèche aussi la souche, le feuillage ; et un feuillage non gorgé d'eau n'est pas aussi sensible au mildiou qu'un feuillage très aqueux.

Au fond les labours agissent : 1° en mettant à la disposition de la vigne l'eau que l'herbe lui aurait enlevée ; 2° peut-être en créant pendant un ou deux jours une atmosphère humide ; double effet qui favorise non pas la pénétration du mildiou, mais sa sortie des feuilles, sous la forme d'efflorescences. Si le feuillage n'avait pas été contaminé avant le labour, celui-ci serait sans effet.

Pour le moment, les labours n'ont pas à être arrêtés.

L'invasion qui s'est déclarée le 13 courant, porte surtout sur les ceps déchaussés. Il y a aussi du mildiou en Algérie.

L'anthracnose et les producteurs-directs

Ces pluies et l'humidité de l'atmosphère sont très favorables au développement de l'Anthracnose. Voyez les platanes, leurs feuilles sont déjà brûlées par une anthracnose, sœur de celle de la vigne.

L'Anthracnose de la vigne est actuellement fort rare sur les vignes françaises, en raison des sulfatages contre le mildiou qu'elles reçoivent. Mais sur les producteurs-directs, qui ne sont pas sulfatés, en principe tout au moins, elle est plus fréquente, et y cause parfois des dégâts importants. Il serait bon d'appliquer aux hybrides qui la craignent le plus, un ou deux sulfatages, surtout un peu après le départ de la végétation.

Sur l'espacement des plantations

On nous écrit :

« Depuis quelques mois nous avons reçu une documentation assez complète sur la viticulture en Australie et aux Etats-Unis. Nous avons été très frappé par ce fait que les espacements adoptés pour les plantations de vignes sont beaucoup plus grands dans ces pays qu'en France. Les écartements de 12 à 14 pieds sont courants, ainsi que les distances similaires entre les pieds.

Comment expliquer les espacement américains et australiens ? Est-ce pour rechercher une plus grande production ? Mais les récoltes à l'hectare atteignent-elles celles de nos régions ?

Est-ce pour obtenir un meilleur bénéfice en diminuant les frais de plantations et de culture ? Les vignes très espacées permettent évidemment une meilleure utilisation des tracteurs qui peuvent croiser les labours, au moins dans les vignes qui ne sont pas sur fils de fer.

Est-ce que le climat et le sol permettent là-bas à la vigne de prendre un plus grand développement ?

S'est-on assuré que les racines des vignes occupent bien toute la surface qui leur est laissée ? Dans ce cas, il nous paraît probable qu'on supprime les raisins pendant les premières années pour que toutes les forces de la vigne s'emploient à développer du bois et des racines. Combien d'années, donc, s'écoulent entre la plantation et la première récolte ?

Enfin les prix du terrain sont-ils assez bas et la main-d'œuvre assez chère pour que la culture extensive soit plus économique que la culture intensive ?

Nous serions très heureux d'avoir votre opinion sur ces questions qui sont pour nous de la plus grande importance, puisque nous allons aborder de grands travaux de plantation et qu'il nous faudra choisir entre les espacements du pays, et ceux en usage en Australie et aux Etats-Unis.

Nous nous excusons d'avance de vous ennuyer avec ces questions, mais nous pensons que *Le Progrès* est mieux placé que n'importe qui pour nous « renseigner ». (Var).

Voici d'abord quelques indications sur la production de l'Australie, données par la Terre Vaudoise, d'après une lettre d'un Suisse qui habite Echuca, petite ville sise à 200 kilomètres de Melbourne, et située sur le fleuve Marray, qui forme frontière entre l'Etat de Victoria et celui de la Nouvelle Galle du Sud.

« Le vignoble australien, dispersé sur un territoire comme l'Europe, comprend 45.000 hectares de tous cépages s'étalant au grand soleil. Malgré un droit d'entrée de 500 francs or par hectolitre, le marasme y règne depuis le retrait de la prime d'exportation. Quelques chiffres pour fixer la situation et ses causes. L'unité de mesure est le gallon = 4 1/4 litres.

Ci-après les chiffres pour 1928, de production et d'utilisation pour la récolte.

Récolte : 17 millions de gallons.

Utilisation :	Distillés	8.000.000 gallons
	Consommés.....	5.000.000 —
	Exportés.....	3.000.000 —
	Total	16.000.000 gallons

Il reste ainsi un solde en cave de un million de gallons à la fin de décembre 1928.

Mais le Trésor australien, comme d'autres, s'est vu forcé de « rogner » et la prime d'exportation, qui lui avait déjà coûté dix millions de francs, fut supprimée. La situation changea du tout au tout, aussi le stock en cave, à fin décembre 1929, est de 14 millions de gallons. La consommation étant de 4 litres par tête, cela suffirait pour trois ans. Mais la vigne ne s'arrête pas... et l'an prochain, à supposer que l'on puisse loger la récolte qui va commencer incessamment, on se trouvera devant une futaille archi-pleine.....

La cause est bien simple : L'Australien produit du vin et n'en boit pas... et tâche de le vendre à l'Anglais qui en boit encore moins. Ici encore rupture d'équilibre entre production et consommation. Colonisée par des latins, l'Australie serait la cave du monde (comme elle en est un des greniers), car on y pourrait cultiver la vigne sur 10 millions d'hectares.

A titre d'information, la maison Seppelt frères, d'Adelaïde, avec ses 3.200 poses de vignes est la plus grosse cave de l'Australie.

A la suite de la votation du 6 avril sur le nouveau régime de l'alcool en Suisse, notre correspondant ajoute les considérations suivantes exposant la situation en Australie.

« En Australie, toute distillation non contrôlée est interdite. Le contrevenant qui se fait pincer (la Régie a du flair !) se voit dans les cas graves, invité à choisir entre une amende de 12.500 fr. ou 5 ans de prison. Le gouvernement ne rachète pas les alambics privés, il les confisque, avec amende !

Les 30.000 alambics suisses seraient consignés haut la main et la note à payer remettrait à flot la trésorerie fédérale.

Le producteur doit se munir d'une licence, ce qui ne va pas tout seul. Cela s'applique seulement aux viticulteurs qui désirent de l'alcool pour « fortifier » leur vin, et je ne crois pas qu'il se distille, dans tout le pays, un litre d'alcool de fruits. Le vigneron doit payer 2 fr. 50 le litre sur son alcool comme droit intérieur. Comme il ne se fait pas de cidre ou fort peu, le résultat est que presque tous les fruits et raisins de qualité inférieure sont laissés sur place... comme engrais pour la prochaine récolte ».

Comme en Californie, les vignes sont cultivées avec de grands espacements. Si certains cépages, tels que ceux de la Gironde, de la Bourgogne peuvent être conduits à la taille courte ou très courte, les souches doivent être assez rapprochées, sans quoi elles s'emportent à bois. Or les vignes serrées ne sont pas compatibles avec une main-d'œuvre exigeante et très rare. Il faut que presque tout le travail du sol se fasse avec des instruments à grand rendement : d'où de larges interlignes.

Les mêmes variétés de vignes ayant aussi plus d'espace pour développer leur système radiculaire, dans un terrain qui étant vierge ou presque, est nécessairement fertile, prennent un rapide et fort développement. Il faut alors pour utiliser cette puissance modifier la taille, renoncer souvent aux gobelets à coursons, et adopter avec le fil de fer, soit le cordon, même avec longs bois, soit les variantes du Guyot. Pour favoriser la fructification de certaines variétés, la Sultanina par exemple, il est même nécessaire de pratiquer l'incision annulaire sur le tronc, les longs bois, etc.

D'autres tailles, sur lesquelles nous reviendrons en temps opportun, pour que l'essai puisse en être fait l'hiver prochain, sont aussi appliquées ; elles ont pour objet de donner à la souche, quoi qu'il arrive, je veux dire que la « sortie » soit bonne ou mauvaise, un nombre *constant* de raisins.

Dans notre pays, nous avons aussi des vignes à grand et même à très grand espacement : les cordons de la vallée du Grésivaudan, les vignes en arbres de la Haute-Savoie. Il y a là de 80 à 250 souches par hectare ! A ce point de vue nous ne sommes pas inférieurs aux Américains, et cela fait tout de même plaisir !

Mais ici ce n'est pas pour des raisons de facilité de culture, c'est pour obtenir sur le même sol tout ce qui est nécessaire à l'alimenta-

tion de la population locale : blé, pomme de terre, choux et fourrages pour bétail ; et tout croît parfaitement parce que, là aussi, la terre est fertile et fraîche.

Les vins toutefois ne sont pas toujours de haute qualité ; ce sont des vins ordinaires de consommation courante. Le vin de café, meilleur, ou la bonne bouteille, sont encore donnés ou par des treillages plus bas, plus rapprochés et moins puissants et surtout par des vignes basses, qui se réchauffent davantage et murissent mieux leurs fruits.

Mais où le soleil brille toujours, où la température est plus élevée que chez nous, la maturité se réalise très bien sur des vignes à grands espacements et par suite fortement ombragées, sans risque de grillage ; et ainsi des vignes qui conduites à grand développement donneraient chez nous des vins à faible degré, peuvent donner en Australie, en Californie, etc..., des vins riches en alcool.

Les cépages cultivés dans le Midi de la France : Aramon, Carignan, etc., n'exigent pas de taille longue pour produire. La taille courte ordinaire à deux yeux peut être appliquée, mais en augmentant le nombre des coursons proportionnellement à la vigueur de la souche, je veux dire à l'augmentation de l'espacement. Une souche moyenne à 1 m. 50 = 2 m² 25, porte habituellement 5 coursons ; à 3 m. = 9 m², on devra en laisser davantage, mais pas $\frac{9}{2,25} = 4$ fois plus ! Ce serait trop sans doute, car la puissance n'est peut-être pas exactement proportionnelle à l'espacement.

Le fil de fer ne s'impose pas ; le gobelet rond ou elliptique convient comme par le passé ; et, dans les interlignes accrus, pourront circuler utilement les tracteurs. Il restera nécessairement un peu de travail à faire sous les souches ; il faut bien se réserver un peu de main-d'œuvre.

Les raisins mûris à l'ombre, sous un feuillage entassé, ne donneront peut-être pas de très hauts degrés, mais ils donneront des vins frais et « agréables à boire », ce qui est tout pour un vin.

La question posée par notre correspondant exige une étude plus poussée que celle que nous esquissons dans ces lignes ; elle sera faite en temps utile.

Sur le Court-Noué (1).

(Avec une planche en couleurs).

Le Court-noué n'est pas une maladie d'origine américaine. Elle était connue en France, notamment aux environs de Frontignan, au début du XIXe siècle. M. Cazalis-Allut la décrit nettement. Il note

(1) En collaboration avec M. Verge.

aussi une de ses caractéristiques, à savoir que les vignerons du pays écartent de la multiplication les sarments des souches court-nouées. Il est même impossible qu'elle ait été connue auparavant. On trouve, en effet, mentionnées et décrites dans le dictionnaire de l'abbé Rozier, des maladies dont les caractères et l'allure sont sensiblement ceux du Court-noué.

Rien ne s'oppose à ce que la maladie existe en Amérique. Mais elle n'a jamais été signalée sur les vignes sauvages, ni sur les variétés cultivées de V. Labrusca, peut-être parce qu'elle n'a pas été l'objet de recherches approfondies.

En Californie toutefois, il y a une maladie dite « des petites feuilles », qui pourrait bien être notre Court-noué; mais il s'agit de vignes européennes, greffées ou non.

Le Court-noué est également connu à l'étranger : Italie, notamment en Sicile et îles diverses, où sous le nom de Roncet, impropre du reste, il a été l'objet d'études très poussées de MM. Petri et Pantanelli; en Suisse peut-être aussi, sous le nom de « Bouton blanc » ; en Autriche, en Allemagne, en Grèce, en Algérie où il est encore rare, en Portugal.

C'est incontestablement dans le bassin français de la Méditerranée que le Court-noué est le plus répandu, et tout particulièrement dans les 4 départements gros producteurs. Il existe aussi en Vaucluse et, remontant plus haut vers le Nord, dans le vignoble du Beaujolais sous le nom de « Cabuchage » ; — dans l'Ouest de la France, même en Maine-et-Loire.

Il ne semble pas qu'il ait préoccupé beaucoup les vignerons des autres régions, à en juger par la correspondance, pourtant importante reçue soit à l'Ecole, soit au Journal « Le *Progrès Agricole* ».

A quoi cela tient-il ? Peut-être à ce que les vignobles dans les régions méridionales, se sont quelque peu déplacés ; ils n'ont pas quitté les coteaux, mais ils se sont étendus sur des points où la vigne, pour des raisons inconnues, ne donnait pas autrefois de bons résultats; et, en plus, ils ont gagné la plaine, où le terrain était occupé par des céréales, etc. Il est bien possible aussi que la vigne américaine en tant que sujet, ait été chez nous plus sensible à la maladie que nos variétés françaises. Il y a du reste entre les espèces américaines, à ce point de vue, des différences de sensibilité importantes; il n'y a pas de raison pour qu'il n'y en ait pas également entre elles et la vigne française (V. Vinifera). Ce qui est certain, c'est que la maladie a pris une extension inquiétante depuis la reconstitution du vignoble avec les vignes américaines greffées. Presque toutes les vignes que l'on refait maintenant et pour lesquelles on nous consulte sur le porte-greffe à employer, nous ont été déclarées comme ayant dû être arrachées pour cause de Court-noué.

Je dois dire cependant que la maladie existe aussi dans les vignobles francs de pied : terrains sablonneux, qui se trouvent au voisinage des cours d'eau où dans des « baisses » trop humides, dans quelques vignobles soumis à la submersion, etc.

Donc maladie affectant surtout les vignes américaines greffées ou non, mais s'attaquant aussi aux variétés franches de pied de notre vigne française.

*
* *

A quoi l'attribuer. — *Conditions de milieu favorables.* — Si la maladie existe sur les coteaux, et quelquefois, comme aux environs de Montpellier, sur des surfaces étendues, c'est aussi dans les parties vallonnées, les combes, vers lesquelles les eaux de ruissellement ou d'infiltration tendent à se diriger ; sur les croupes qui s'assèchent facilement à la surface, où elle apparaît parfois, il y a généralement à une faible profondeur un sous-sol perméable, constitué par de l'argile ou un grès compacte; au bas des pentes, aux points où les eaux viennent également s'accumuler en surface ou en profondeur ; dans les plaines, dans les dépressions, les « baisses » : le moindre abaissement de la surface du sol suffit parfois pour laisser apparaître le Court-noué.

L'état physique du sol joue aussi un rôle important semble-t-il. Les vignes en terres perméables sur une bonne épaisseur sont habituellement saines : en terre compacte, asphyxiante, elles deviennent fréquemment malades.

L'excès d'humidité persistant dans la terre et l'excès de compacité, jouent sensiblement le même rôle : ils favorisent la maladie.

L. Ravaz.

(*A suivre*).

ACHATS D'ALCOOL DE VIN PAR L'ÉTAT

Le Président de la République Française,

Vu l'article 3 de la loi du 19 avril 1930 autorisant l'achat d'alcool de vin par l'Etat ;

Sur le rapport des ministres des finances, du budget et de l'agriculture,

Décrète :

Article premier. — Par imputation sur l'avance de 250 millions de francs, dont l'article 2 de la loi du 19 avril 1930 autorise l'ouverture, l'Etat, représenté par la direction des poudres (service des alcools), est acheteur, en France et en Algérie, d'un premier contingent de 250.000 hectolitres, expri-

més en alcool pur, d'alcool de vin titrant au moins 60 degrés Gay-Lussac à la température de 15 degrés centigrades.

Les alcools achetés doivent avoir été produits sous le contrôle du service des contributions indirectes ou des contributions diverses et, quand ils ne proviennent pas de la récolte personnelle du vendeur, leur fabrication doit être postérieure au 20 avril 1930 ; ils ne peuvent être tirés que de la distillation du vin, à l'exclusion absolue des piquettes, des marcs, des lies, et, en général, de tous les sous-produits du vin.

Art. 2. — Les prix d'achat sont fixés ainsi qu'il suit :

Flegmes titrant entre 60 et 70 degrés : 650 fr. l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Flegmes titrant entre 70 et 80 degrés : 660 fr. l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Flegmes titrant entre 80 et 90 degrés : 670 fr. l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Flegmes titrant au moins 90 degrés : 700 fr. l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Alcools rectifiés bon goût : 750 fr. l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

En ce qui concerne les livraisons faites par les vendeurs métropolitains, ces prix s'entendent de l'alcool rendu sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour trente jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les livraisons faites par les vendeurs algériens, ces prix s'entendent de l'alcool rendu et reconnu sur quai d'un port français au choix de l'acheteur, dans les fûts en fer des vendeurs prêtés gratuitement pour un séjour de trente jours en France ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et de transport à vide par mer sont à la charge des vendeurs. Les quantités d'alcool stockées en Algérie sont payées à la parité des prix ci-dessus.

Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai d'un port français par le service des contributions indirectes et portées sur le titre de mouvement. Les payements à chaque vendeur, d'après les quantités reconnues, seront effectués chaque quinzaine par voie de virement au compte ouvert dane uns banque au nom du vendeur.

Art. 3.— Les offres, établies sur timbre suivant la formule, dont un modèle est annexé au présent décret, devront parvenir avant le 31 mai 1930 à la direction des poudres (service des alcools), boulevard Brune, bastion 79, à Paris ; il en sera immédiatement accusé réception et les vendeurs seront avisés, le 15 juin 1930 au plus tard, de la suite donnée à leur proposition.

Les offres pourront être faites par les distillateurs professionnels agissant pour leur compte ou pour le compte des récoltants, ou par les récoltants eux-mêmes. Dans ce dernier cas, à la condition que les quantités livrées n'excèdent pas 25 litres d'alcool pur par 10 hectolitres de vin récolté en 1929 dans les vignobles qu'ils exploitent, les récoltants auront la faculté, sans que l'opération revête un caractère commercial, de livrer, soit des alcools achetés par eux, soit des alcools qu'ils auront distillés à domicile, ou chez

un voisin, ou dans les ateliers d'une coopérative de distillation, ou chez un bouilleur de profession, avec tous appareils de leur choix.

Les quantités d'alcool livrées par les récoltants ou pour leur compte seront précomptées sur les livraisons qui pourraient ultérieurement être imposées à ces récoltants dans les conditions prévues par le quatrième alinéa de l'article 2 de la loi du 19 avril 1930.

Art. 4. — Les livraisons d'alcool vendu à l'Etat devront être faites dans le délai fixé par le vendeur, sans que la date extrême puisse être postérieure au 31 décembre 1930. Un écart de 5 p. 100 en plus ou en moins de la quantité offerte sera toléré.

Art. 5. — Les vendeurs pourront être tenus de mettre à la disposition de l'acheteur, en vue du logement des alcools qu'ils auront vendus, la totalité des bacs dont ils disposent. Dans ce cas, des acomptes représentant les neuf dixièmes de la valeur des alcools stockés leur seront alloués sur la production de chaque quinzaine ; ils recevront, en outre, pour freinte, location de bacs et assurance, une indemnité de 1 franc par mois et par hectolitre d'alcool entreposé.

Art. 6. — La direction des poudres (service des alcools) fixera les conditions de recette et réglera les conditions de payement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent décret.

Art. 7 — Dans le cas où les offres reçues à la date du 31 mai 1930 ne couvriraient pas au moins 50 p. 100 de la quantité à acquérir, un nouveau décret déterminerait, dans le délai de vingt jours à compter de cette date, les conditions dans lesquelles seraient effectués les achats par la voie de livraisons obligatoires imposées aux viticulteurs ayant récolté, en 1929, plus de 500 hectolitres de vin de consommation courante dans des vignobles dont le rendement aura été supérieur à 50 hectolitres par hectare, ainsi que la quotité de ces livraisons.

Fait à Paris, le 1er mai 1930.

GASTON DOUMERGUE.

Par le Président de la République :

Le ministre des finances,
PAUL REYNAUD.

Le ministre du budget,
GERMAIN-MARTIN.

Le ministre de l'agriculture,
FERNAND DAVID.

***

Le ministère des Finances communique la note suivante :

La loi du 19 avril 1930 autorise l'Etat à procéder jusqu'au 31 décembre prochain, à des achats d'alcool tiré de la distillation exclusive du vin et titrant au moins 60 degrés. Ces achats seront d'abord effectués par voie amiable, puis, s'il est nécessaire, par la voie de livraisons obligatoires imposées aux récoltants de vins.

Un décret du 1er mai 1930, publié au « Journal Officiel » du 4, règle les conditions dans lesquelles auront lieu les achats directs dans la limite d'un premier contingent de 250.000 hectolitres d'alcool pur.

Les offres établies sur timbre, d'après un modèle annexé au décret, sont, dès maintenant reçues et doivent parvenir, avant le 31 mai 1930, à la direction des poudres (service des alcools), boulevard Brune, bastion 79, à Paris. Elles peuvent être faites soit par des distillateurs professionnels, soit par des récoltants, à qui toutes facilités seront données pour procéder à la distillation du vin ou à des achats d'alcool en vu de la livraison à l'Etat.

Les quantités d'alcool livrées par les récoltants ou pour leur compte seront précomptées sur les livraisons qui pourraient être ultérieurement imposées à ces récoltants. La date extrême de livraison des alcools offerts ne peut être postérieure au 31 décembre 1930.

Le prix d'achat par l'Etat, marchandise rendue sur wagon, gare expéditrice ou sur quai d'un port français désigné par l'acheteur, s'il s'agit d'alcool d'origine algérienne, varie de 650 à 750 francs l'hectolitre d'alcool pur, suivant la richesse alcoolique des produits, le prix de 750 francs s'appliquant à des alcools rectifiés bon goût. Le payement des livraisons faites sera effectué chaque quinzaine, par virement de compte ouvert dans une banque au nom du vendeur d'après les quantités reconnues sur wagon ou sur quai d'un port français.

Pour tous renseignements complémentaires, les vendeurs peuvent s'adresser à la direction des poudres (service des alcools) ou au directeur des contributions indirectes de leur département.

* * *

De toutes parts — pour dégager le marché — on engage les viticulteurs à porter une partie aussi élevée que possible de leur récolte à la distillerie. Dans une réunion tenue à la Coopérative de Marsillargues, sous la présidence de M. Ravel et à laquelle assistaient tous les récoltants de plus de 500 hectolitres de la commune et de nombreuses personnalités viticoles du Gard et de l'Hérault, il fut décidé, après quelques critiques de certaines dispositions de la loi et du décret, à la presque unanimité, qu'un dixième de la récolte sera distillé, et l'alcool en provenant livré à l'état.

La C. G. V. a renouvelé son bureau. M. Cathala, un des animateurs des manifestations de 1907, ayant donné sa démission pour cause de santé, M. Gustave Coste a été élevé à la Présidence.

M. Gustave Coste, nos lecteurs le savent, est un des plus anciens et plus ardents défenseurs de la viticulture. D'une haute culture, toujours sur la brèche depuis de longues années, tenace, consacrant presque tout son temps à la défense des intérêts agricoles et viticoles, il méritait cet honneur, qui est aussi une lourde charge, mais qui met la C. G. V. en bonnes mains.

Dans une note publiée, au nom de la C. G. V., sous sa signature, il dit : « La réussite des achats d'alcool en vue de débarrasser le marché des vins de ses excédents, offre le plus grand intérêt, non seulement pour la liquidation de la récolte de 1929, mais encore pour la réalision de la récolte de 1930.

La C.G.V. engage les viticulteurs à faire des offres portant sur la récolte 1929, ces offres pouvant exercer un effet rapide sur le marché.

Ces achats sont faits actuellement à l'amiable ; il est de l'intérêt des viticulteurs de faire des offres, pour éviter la livraison obligatoire prévue par la loi à défaut de livraisons volontaires ; les prix offerts par le décret du 1er mai pouvant ne pas être maintenus en cas de livraison obligatoire.

En l'absence du barême prévu par la loi du 19 avril 1930 et à titre purement indicatif, la C.G.V. apprécie que la quotité des livraisons devraient repré-

senter de 10 à 20 o/o de la récolte, suivant l'importance de la récolte et de la production à l'hectare.

Les récoltants peuvent à leur gré faire distiller à domicile, dans une coopérative de distillation ou chez un bouilleur, à la condition que chez ce dernier l'alcool ait été produit après le 20 avril ».

Le mouvement de distillation volontaire semble pour le moment en bonne voie ; il est même à prévoir qu'il ira en grandissant et que se réalisera, au moins en bonne partie, l'espoir qu'a fait naître le vote de la loi.

Les uns engagent directement une partie de leur récolte. D'autres achètent des petits vins de remplacement des leurs, de qualité meilleure, de telle sorte que les petits vins en certains endroits sont l'objet d'une véritable rafle. D'autres encore achètent de l'alcool en représentation du vin qu'ils devraient fournir. Le monde des distillateurs, industriels, coopératives et des viticulteurs est en ébullition. — Il pourrait bien en résulter une hausse légère. — *La Réd.*

DÉFENSE DES VINS DU RÉOLAIS

Autrefois les difficultés des moyens de transport empêchaient les régions éloignées des rivières de véhiculer les récoltes lourdes. Cela explique comment les vignobles les plus réputés étaient limités aux coteaux voisins des cours d'eau.

En arrière, les vignerons se trouvaient dans l'obligation de distiller leurs récoltes. C'était le cas pour la Région de l'Entre-Deux-Mers qui produisait les eaux-de-vie réputées de Benauge.

Après l'invasion phylloxérique et lorsque furent précisées les conditions de la reconstitution du vignoble, des moyens modernes de communications : routes, voies ferrées, automobile permettaient d'expédier directement les vins de l'arrière pays, les vignerons Réolais adoptant les cépages fins des grands crus produisirent dans des terroirs analogues des vins de choix.

Les auteurs viticoles mal informés de cette transformation continuèrent à taxer de région productive de vins de chaumière, tout un pays, dont les produits sont aujourd'hui de qualité évidente, mais qui subit le préjudice de la réputation ancienne de son territoire géographique.

Comment réagir contre cette réputation dolosive pour un vignoble qui, bien que compris dans la région de Bordeaux si célèbre, n'obtenait cependant pas des prix supérieurs à ceux des régions ordinaires ?

Les protestations auprès des auteurs et des éditeurs ne pouvaient donner des résultats qu'à longue échéance. M. Rachel Séverin entreprit, sous les auspices des Syndicats d'Initiative, Comices, Syndicats Agricoles, une campagne de propagande qui aboutit à l'accord de plus de 100 communes du Réolais pour soumettre leurs vins à une dégustation démonstrative par des experts œnologues délégués des grandes Sociétés de production et de Commerce, qui accueillirent favorablement cette proposition ?

Cette dégustation aura lieu à La Réole, le 31 mai, et pour compléter la preuve des mérites des vins du Réolais, sous leurs différentes appellations d'origine : Grandes Côtes Cotes Supérieures, Terres-Chaudes, Sainte-Foy, Entre-Deux-Mers, Rive Gauche, Haut-Benauge, Saint-Germain-de-Graves,

Saint-Martial, marques locales déjà réputées, une excursion au vignoble en fera apprécier les expositions, l'encépagement choisi, les terroirs, les soins, l'outillage moderne.

Puis un banquet des gourmets, plats et vins locaux, démontrera que les divers types de vins du Réolais répondent aux exigences variées d'un repas de famille soigné. A des prix accessibles aux bourses moyennes, ils représentent toute la gamme des grands vins réservés aux tables de luxe.

L'organisation de cette manifestation, qui sera suivie d'un défilé de chars allégoriques retraçant l'histoire du vignoble Réolais le plus ancien de la Gironde, reste en tous sens dans l'ordre pratique.

Les vins de dégustation seront échantillonnés de façon à répondre à des types de groupages possibles par le Commerce en gros, à des vins susceptibles de vente directe, à des vins vieux, montrant l'avenir des produits de cette région.

La Commission de dégustation est conviée à classer ces vins, suivant leur destination commerciale : Coupage, Table, Comptoir, Bouteille.

Il résultera de cette méthode, non pas une classification par crus privés, mais une classification par terroirs qui constituera pour le courtage et le Commerce, une indication pratique des centres de production des différents genres.

Ce programme positif constitue ainsi une innovation des plus intéressantes et caractérise un effort d'intérêt général qui lui a valu les sympathies des personnalités les plus marquantes de la viticulture et du Commerce des vins.

Ainsi conçue, cette manifestation de défense régionale mérite de retenir l'attention, car elle constituera un précédent, dont la méthode intéresse d'autres régions qui, comme l'Entre-Deux-Mers, ont amélioré leur production.

Rachel Séverin.

RÈGLEMENT

POUR LE CONCOURS AYANT POUR BUT L'ÉDITION D'UN FASCICULE DE PROPAGANDE POUR LA CONSOMMATION DU VIN DESTINÉ AUX ENFANTS DES ÉCOLES DANS TOUS LES PAYS DU MONDE

1° L'Office International du Vin se propose, tout d'abord, d'organiser un concours de textes ou de légendes qui devront accompagner des illustrations, gravures ou dessins dont l'ensemble constituera un fascicule intitulé « *La Vérité sur le Vin* ».

2° Le format du fascicule sera celui d'un in-12.

3° Le nombre de pages pourra atteindre un maximum de 50 pages, mais une latitude assez grande sera laissée aux concurrents, de façon à leur permettre de développer leur pensée. Le Jury tiendra compte surtout de l'efficacité au point de vue de la propagande en faveur du vin.

4° Le concours sera annoncé dans les journaux officiels agricoles et d'hygiène de chaque pays adhérents, avant le 15 mai 1930.

5° Les travaux devront être présentés à l'Office International du Vin, entre le 1er juin et le 1er août 1930.

6° Ces travaux seront remis à l'Office International du vin, 3, rue La Bruyère, Paris, sans être signés.

Chaque travail portera une légende. Sous enveloppe séparée, la même légende figurera avec le nom et la signature de l'auteur.

7° Le Jury, chargé de juger et de distribuer les prix, sera constitué par un certain nombre de membres du Comité de l'Office International du Vin qui seront désignés à sa plus prochaine réunion, ainsi que des personnalités scientifiques qui seront également désignées à la même réunion.

8° Les textes pour le concours pourront être rédigés en français, ou dans l'un des pays adhérents à l'Office International du vin.

9° Le Comité attribuera un premier prix de 3.000 et deux autres de 500 francs chacun, aux trois travaux qui à l'estimation du Jury mériteront ces récompenses.

Le Jury pourra ne pas attribuer, un, deux ou même les trois prix dans le cas où il ne se présenterait pas de travaux les méritant.

10° Tout travail primé pourra être publié par l'Office International du Vin, sans limitation ni restriction aucune.

11° Un concours analogue sera organisé entre dessinateurs et artistes pour illustrer les légendes et les textes qui auront mérité le premier prix.

12° Les conditions de ce dernier concours seront les suivantes :

a) Ouverture du concours le 1er septembre 1930 et présentation des travaux jusqu'au 1er décembre.

b) Les prix à distribuer seront : le premier de 5.000 francs et deux de 1.000 francs chacun.

13° Les mêmes conditions de présentation, d'envoi, distribution des prix, etc., fixées pour le concours des textes et légendes seront appliquées au concours des illustrations.

Le Jury du concours des illustrations sera constitué comme celui du concours des textes et légendes et complété par des techniciens de l'édition et des beaux-arts.

La désignation des membres du Jury sera faite à la plus prochaine réunion du Comité de l'Office International du Vin, qui enverra sur demande tous renseignements sur la manière dont les mémoires devront être établis.

O. I. V.

DIVERS

LA SITUATION DU MARCHÉ DES ENGRAIS AZOTÉS

La *Feuille d'Informations du Bureau d'Etudes sur les Engrais* publie la note suivante sur le Marché mondial de l'Azote : Depuis près de 3 ans, il était facile de prévoir que les gros producteurs d'engrais azotés ne se préoccupaient pas assez de leurs débouchés ; à la IIe Conférence Internationale de l'Azote, le représentant du groupe anglais avait attiré l'attention de ses auditeurs sur ce point important et montré que, s'il était possible de trouver l'utilisation de tous les engrais azotés dont la production était annoncée, il en résulterait une telle abondance de denrées alimentaires que ces dernières ne trouveraient plus preneur sur le marché mondial.

Les événements lui ont donné raison et nous nous trouvons cette année en face à la fois d'une crise agricole mondiale de mévente et d'une surproduction formidable d'azote.

C'est surtout à l'industrie allemande et à l'industrie chilienne qu'est dû l'encombrement actuel du marché ; l'une et l'autre, encouragées par les progrès réguliers de la consommation mondiale, ont développé à l'extrême leurs fabrications et l'une et l'autre se trouvent maintenant, en fin de campagne, écrasées par des stocks considérables dépassant la consommation mondiale d'une année.

Entre temps, d'ailleurs, de nombreux pays, dont la France, cherchant à se rendre indépendants de ces organisations étrangères, ont créé chez eux leur propre industrie de l'azote de laquelle ils s'efforcent de tirer la totalité de leurs besoins et les stocks allemands et chiliens ne trouvent plus leurs débouchés habituels.

Cette grave situation n'a que deux issues : ou bien c'est la guerre, avec, comme conséquence, la course à la baisse, entraînant la ruine des industries concurrentes, ou bien c'est l'entente avec toutes ses conséquences aussi : restriction et contingentement de la production, prix modérés, intensification de la propagande et large développement de la consommation mondiale.

Un premier essai d'entente a été fait l'an dernier, mais il laissait complètement de côté la question de la production et lorsque les représentants des industries rivales se sont réunies à Paris, il y a quelques jours, pour prendre contact et discuter de la possibilité de renouveler leurs accords et même de les étendre au domaine de la production, de telles divergences d'opinion se sont manifestées qu'il a fallu se séparer sans résultat.

Avant la réunion de Paris, toutefois, l'industrie allemande avait fait l'unité, groupant autour du Stickstoff-syndicat la presque totalité de ses producteurs d'azote à chacun desquels a été attribué une part de la production totale allemande, fixée à un peu plus d'un million de tonnes d'*azote*.

L'industrie chilienne se préoccupe elle aussi, et depuis longtemps, de sa réorganisation, mais elle n'y est pas encore parvenue et, pour l'instant, les deux groupes s'observent avant d'engager la lutte .... ou de reprendre les négociations.

Peut-être sera-t-il possible, en effet, de trouver un autre terrain d'entente en réalisant une série d'accords partiels entre les producteurs des différents engrais azotés. Les producteurs de cianamide, par exemple, viennent de conclure une entente internationale basée sur l'autonomie des divers pays producteurs et réglant la part de chacun sur le marché mondial à l'importation et à l'exportation, de manière à éliminer des frictions.

Louis Fort.

RÉSULTATS DES EXPÉRIENCES DE FUMURE DE LA VIGNE [1]

Il peut paraître déplacé d'oser parler d'expériences sur la fumure de la vigne alors que les perspectives des récoltes vinicoles annoncent déjà les dangers de la surproduction et que tous les esprits se tendent non pas à la recher-

(1) Communication présentée à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

che des moyens d'augmenter les rendements, mais s'ingénient, au contraire, à faire accepter des mesures qui restreindront cette production. D'autre part, en période de mévente, les agriculteurs ne se montrent guère disposés à engager de grosses dépenses, ils préfèrent réduire leur prix de revient en comprimant leurs frais d'exploitation, tout au moins ceux qui ne sont pas indispensables, et dans cet ordre d'idées c'est par la diminution ou la suppression des engrais qu'ils commencent généralement. Il n'en est pas moins vrai malgré cela que la vigne nous enchaîne à sa culture. Si le blé se vend mal, si les betteraves se vendent en dessous de la normale, l'agriculteur du Nord peut sans risques ni pertes modifier d'une année à l'autre ses principes d'assolement, au besoin même revenir à la jachère. Tout cela n'est pas possible en viticulture. L'entretien d'un vignoble créé à grands frais et qui ne peut être supprimé ou rétabli avant de longues années nous entraîne d'une manière inéductable à des dépenses culturales que nous ne pouvons pas éviter. C'est ainsi que le viticulteur est condamné fatalement et aveuglement à soigner malgré tout sa culture et même à fumer ses vignes, tout au moins partiellement, jusqu'au jour où pour réduire les quantités de vin les mêmes mesures prises jadis pour conserver la qualité, soient prescrites : telles l'ordonnance de Philippe le Hardi en 1395 édictant la défense d'employer du fumier, telles celle des associations de propriétaires Bourguignons en 1845 qui interdisait l'emploi des engrais en général. Nous n'en sommes pas arrivés là pour le moment, et c'est pour cela que je vais me permettre de vous rendre compte des résultats de nos expériences de fumure de la vigne et de rechercher avec vous la solution de ce problème pratique en confrontant les augmentations et les diminutions de rendement suivant les engrais employés.

Tout d'abord n'oublions pas que quelle que soit la manière dont on envisage le problème de la fertilisation des terres, on revient toujours à constater que le régime de l'eau domine la fertilité. Il convient donc, ainsi que j'en ai pris l'habitude chaque année, de rappeler en quelques mots les données pluviométriques qui ont caractérisé l'année passée.

Le début de l'hiver se fait remarquer par la fréquence des pluies abondantes, il tombe d'octobre à fin janvier 517 m/m. Puis la période des froids excessifs du début de février marque le commencement d'une longue période de sécheresse qui durera six mois pendant lesquels on note à diverses reprises un total de 67 m/m d'eau. Enfin au début du mois d'août survient un orage qui donne 50 m/m d'eau. Jusqu'à ce moment la récolte des vignes s'était simplement maintenue grâce au régime à peu près permanent des vents du Sud qui avait empêché une trop rapide évaporation du sol et des plantes et favorisé l'action bienfaisante des brouillards et des rosées du matin.

Ces constatations nous permettent d'établir que les circonstances ont été favorables au grossissement du raisin, elles l'ont été beaucoup moins à l'utilisation des engrais et au développement de la vigne.

A cet égard, les pesées des sarments comparées à celles des raisisins nous fournissent des indications assez précises.

Expérience N° 1

Efficacité du fumier de ferme et des engrais chimiques

1° Mas de la Rode.

Je vous rappelle qu'en marge de l'expérience en cours, nous avons voulu essayer cette année de mettre en évidence l'action de la potasse en terrain calcaire. Nous avons donc ajouté aux rangées fumées au fumier et à celles fumées aux engrais 40 gr. de sulfate de potasse, c'est-à-dire que nous avons apporté de cette manière 100 kgs de potasse pure par hectare au lieu de 80. Malheureusement, depuis le moment où l'épandage a eu lieu, c'est-à-dire depuis le début de février, la période de sécheresse qui s'est poursuivie jusqu'aux vendanges n'a pas permis à cet adjuvant de manifester son action, ainsi que vous allez vous en rendre compte d'après les chiffres obtenus.

Nature de la fumure	Poids de la vendange
—	—
Fumier de bergerie.....	4.592
Engrais chimique.....	4 260
Témoin.....	3.956

En réalité, la parcelle fumée au fumier reste toujours la meilleurs avec un chiffre identique à celui de l'an dernier. La formule chimique se rapproche cependant comme rendement de celle-ci:

Enfin le témoin, toujours inférieur aux autres, ne montre pas toutefois de fléchissement très marqué et suit toujours une marche parallèle à celles des autres formules.

2° Résultats de Grammont 7 septembre 1929.

Nature de la fumure	Poids de la vendange	Degré Baumé	Poids des sarments
—	—	—	—
Minérale complète et annuelle....	3.385	10	303
Organique annuelle.....	3.285	9.2	441
Fumier tous les 2 ans.	2.785	9.9	269
Témoin.....	1.845	9.6	289
100 gr. sulf. ammon. tous les ans.	3.860	9.9	295

Ce qui frappe tout d'abord ici, c'est le faible rendement du témoin par rapport à toutes les formules expérimentées. La diminution est tellement accusée cette année qu'il était facile de s'en rendre compte par un simple coup d'œil avant les vendanges.

On voit d'ailleurs d'après les chiffres des pesées que par rapport au témoin la parcelle fumée au fumier a donné 1/3 de récolte en plus, celle fumée aux engrais chimiques presque le double.

Les poids des sarments indiquent l'irrégularité de la végétation par suite de l'absence de pluies au printemps et en été.

Valeur comparée des principaux éléments de fertilisation et de leurs combinaisons chimiques les plus répandues.

Les résultats dont je vais vous entretenir ont été personnellement contrôlés par M. Lagatu, qui a pris soin de faire procéder sur le terrain aux pesées des comportes de raisins et qui, d'autre part, a tenu un compte exact

du nombre de souches en production, de manières à supprimer dans les calculs l'influence des manquants.

GRAMMONT. — Expérience N° 2.

Partie laissée sans fumure il y a 2 ans. **Partie fumée au crottin il y a 2 ans.**

N° parcelle	Nature Fumure	Poids total des raisins sarments		Nombre des manquants	Poids de raisins ramené à l'unité cep	N° parcelle	Nature Fumure	Poids total des raisins sarments		Nombre des manquants	Poids de raisins ramené à l'unité cep
		kil.	kil.		kil.			kil.	kil.		kil.
19	P. minéral.....	257	30	4	4.213	107	2 B.....	337	24	4	5.524
6	B.....	250	34	5	4.166	6	B	297	27	6	5.033
3	— Az.....	240	30	6	4.067	8	B + 2 Az.....	305	26	4	5.000
18	K = Chlorure.....	242	28	5	4.033	9	B + chaux.....	309	26	3	4.983
20	P. des os.....	241	29	5	4.016	4	T.....	277	27	8	4.859
7	2 B.....	232	26	7	4.000	10	A + plâtre.....	289	28	4	4.737
15	Az = nitrique.....	241	29	4	3.950	14	Az = sang.....	289	29	5	4.316
21	B — Ph.....	202	25	9	3.607	15	Az = nitrique.....	253	27	6	4.288
16	Az = sulf. Amm...	220	26	4	3.606	12	B + sulf. fer.....	246	24	4	4.033
4	T.....	222	32	3	3.580	5	B/2.....	231	16	7	3.982
13	B+dolo+sulf. fer.	202	27	8	3.543	11	B + dolo.....	229	20	7	3.956
2	B — K.....	215	31	4	3.522	3	B — Az.....	218	21	6	3.694
8	B + 2 Az.....	210	23	5	3.500	13	B+dolo+sulf. fer.	206	25	7	3.551
17	Az = corne.....	200	27	6	3.389	102	B — K.....	213	17	3	3.550
12	B + sulf. fer.....	202	30	3	3.366	16	Az = sulf. Amm..	192	20	7	3.310
5	B/2.....	197	33	4	3.237	19	P. = minéral.....	171	20	5	2.880
9	B + CaO.....	195	26	4	3.196	18	K = chlorure.....	141	17	6	2.389
14	Az = sang.....	198	29	3	3.193	20	P = des os.....	134	16	8	2.350
10	B + plâtre	159	28	7	2.741	17	Az corne.....	118	14	11	2.185
11	B + dolo.....	154	23	7	2.635	21	B — Ph	110	19	6	1.864

Je rappelle qu'en 1928 ce champ d'expérience avait été divisé en deux parties, l'une laissée sans fumure, l'autre fumée au migou. Nous sommes revenus cette année au cycle habituel précédemment établi, mais les pesées de raisins ont été effectuées séparément dans chaque partie :

Si nous totalisions ces résultats distinctement pour chaque division de l'expérience, nous voyons que la parcelle fumée au migou ne dépasse en bloc que de 259 kgs. celle qui était restée un an sans fumure. Pour le poids total des sarments c'est l'inverse qui s'est produit, ce qui prouve, ainsi que je le répétais tout à l'heure, que le développement de la végétation n'a pas suivi la même allure que le grossissement des raisins.

Je vous fais grâce des déductions que cet exposé ne saurait prétendre établir et auxquelles vous pourrez vous livrer facilement à la lecture de ce tableau

C'est ainsi que vous observerez dans les résultats partiels ci-dessus des particularité assez intéressantes déjà signalées l'an dernier. Dans ces terrains de diluvium, le rôle du calcaire et du plâtre, qui apparaît nul dans les formules purement chimiques, devient au contraire très important en présence des matières humides du crottin. Nous voyons en effet que la formule B + CaO qui se trouve aux derniers rangs dans le 1er cas avec 3 kgs 196 occupe au contraire dans l'autre le 4e rang avec près de 5 kgs.

De même le plâtre qui donne 2 kgs 741 dans le 1er cas et 4 kgs 737 dans l'autre.

Nous pouvons remarquer également que si la concentration excessive de certains engrais placés dans la cuvette au pied des ceps peut amener parfois des intoxication assez graves, certaines formules au contraire, comme la formule B par exemple, ne présentent pas cet inconvénient puisque dans un cas la formule B doublée occupe le premier rang avec une production de 180 hectos à l'hectare environ.

J'en ai fini, Messieurs, avec les lignes essentielles d'un travail dans lequel il n'est pas aisé de découvrir toujours des directions bien définies ni des résultats rigoureusement convergents.

Je m'excuse que le souci de la vérité et le goût de l'observation précise m'aient entraîné à vous faire parcourir une fois encore un chemin aussi imparfaitement tracé.

H. Sicard

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole coloniale d'agriculture de Philippeville. — L'examen d'admission et de classement pour l'attribution des bourses et qui comprend exclusivement 3 compositions écrites (français, arithmétique, histoire, géographie, programme de l'enseignement primaire) aura lieu le 7 juillet prochain aux sièges des préfectures d'Algérie, des sous-préfectures du département de Constantine, de l'office du Gouvernement Général de l'Algérie à Paris et des préfectures de la Métropole où il sera possible de réunir un nombre suffisant de candidats.

Les demandes devront parvenir au Directeur de l'Ecole le 10 juin au plus tard, elles seront accompagnées d'un bulletin de naissance, d'un certificat de bonne conduite delivré par le chef de l'établissement où le candidat a fait sa dernière année d'études, d'un certificat médical attestant que le candidat est indemne de maladie contagieuse et apte aux travaux agricoles et d'une copie légalisée des diplômes.

Les candidats doivent avoir 14 ans au moins et 18 ans au plus dans l'année d'admission.

La durée des études est de 3 années, elle peut être réduite à deux ans pour les élèves âgés de 17 ans à leur entrée et ayant fait 3 ans d'école primaire supérieure ou des études secondaires jusqu'en seconde inclus.

L'enseignement est à la foi théorique et pratique, les élèves sont initiés à tous les travaux agricoles dans les cultures très variées du domaine qui s'étend sur 216 hectares, ils sont exercés aux travaux du fer et du bois, et aux analyses chimiques agricoles.

Pour tous renseignements s'adresser au Directeur de l'Ecole qui enverra le programme détaillé aux personnes qui en feront la demande.

BIBLIOGRAPHIE

La taille de plein vent des fruitiers à noyau, par E. Rabaté, directeur de l'Institut National Agronomique. — Un volume de 192 pages avec figures. Broché 7 frs. franco 7 frs 70. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI[e]).

Beaucoup d'ouvrages décrivent la taille des petites formes fruitières, il n'y avait presque rien sur la formation et l'entretien des arbres à haute tige de plein vent.

La raison est sans doute qu'on a coutume de laisser ces arbres sans les tailler, ce qui à la rigueur, est admissible dans les propriétés bourgeoises, mais ne peut être employé dans la production de fruits pour la vente.

C'est assez dire toute l'utilité de ce volume dans lequel le savant inspecteur de l'Agriculture étudie en détail la taille des pruniers d'ente, du prunier de Reine-Claude, du pêcher de plein vent, de l'amandier, de l'abricotier et du cerisier. Tout ce que doit savoir un producteur de fruits de plein vent est contenu dans ce volume.

Rédigé à l'aide de notes glanées en plein champ, illustré de nombreuses figures originales, ce volume sera consulté avec fruit par tous les possesseurs d'arbres fruitiers de plein vent. - Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue de la Librairie Agricole.

Les vins Algériens (11[me] année), par L. Prévot, directeur de « La Voix des Colons ».

Brochure contenant la liste des viticulteurs et des Caves Coopératives des 3 départements Algériens avec leur déclaration de récolte de vins en 1929, une étude sur les vins Algeriens de 1929, les résultats d'analyses des différents types, toute une documentation statistique et technique, et la carte Viti-Vinicole de l'Algérie.

En vente dans les bureaux de « La Voix des Colons » 2, rue Combe Alger, au prix de 10 francs ; 12 francs par poste ; 13 francs contre remboursement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il ne se traite toujours que peu d'affaires, de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens. Voici quelques prix pour les marchandises offertes. En vins rouges du Midi, 8°, de 100 à 105 fr. ; 9°, 110 à 115 ; 10°, 120 à 130. Pour des vins d'Algérie, on a vu demander de 130 à 135 pour des vins rouges faisant 11°, et de 150 à 155 pour d'autres vins titrant 12°. En vins blancs du Centre, 9°, on a demandé 130 francs.

Tous ces prix s'appliquent à l'hecto nu, sur gares ou quais de Paris.

Le commerce de détail, qui trouve des marchandises à des prix très divers, continue à n'acheter qu'au fur et à mesure de ses besoins.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 5 mai	Cours du 12 mai
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....	130	7,00 à 7,50	Aramon 6,50 à 7,00
9 à 10°.....	à	7.50 à 8,00	Montagne 7,00 à 8,00
11°.....	145	8,00 à 9,00	Costières 8,00 à 9,00
11 à			
Rosé, Paillet, gris....	15 à 16,50		
Blanc Bourret.....			

Vins à distiller : 5,00 à 5,50.

Alès. — Cours du 7 mai 1930 (Section des vins et spiritueux) :

Vin rouge aramon, 60 à 75 fr. l'hecto ; — Vin rouge coteaux, 75 à 90 fr. l'hecto.

— Du Syndicat des Vignerons du Sud-Est. — Le 8 mai, Cave coopérative de Redessan, 450 h. vin rouge 11 degrés 2, à 105 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 6 mai	Cours du 13 mai
—	—	—	—
8°.....	135		
9°.....	à	50 à 65	8 à 10° 50 à 65
10°.....	163	65 à 90	9 à 10°5 65 à 90
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'agriculture de l'Hérault. — La Commission des cours des vins et alcools communique la note suivante :

« L'ensemble des affaires ne permet pas d'établir une cote sérieuse ».

Alcools : pas d'affaires.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique les ventes suivantes qui lui ont été signalées et effectuées durant la semaine.

Saint-Gilles, 255 hectos, vin rouge, 9 deg. 8, à 70 francs l'hecto ; 400 hectos, vin rouge, 9 deg. 8, 65 francs ; Fons, 60 hectos, 9 deg. 5, 75 francs ; 100 hectos, 9 degr. 5, 67 francs l'hecto ; Marsillargues, 125 hectos, vin rouge, 9 deg. 5, à 70 francs ; Aniane, un lot vin rouge, 10 deg. 5, à 110 fr. ; Caunes-Minervois, 60 hectos, vin rouge, 10 deg. 5, 120 francs ; Jonquières, un lot vin rouge, 9 deg. 5, 75 francs l'hecto.

Un lot vin blanc, 80 francs l'hecto.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 2 mai	Cours du 9 mai
8°	15,00 à 16,50		
9°		7,25 à 9,75	7,25 à 9,00
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°	16 à 17		
Vins blancs	16 à 17		

On signale les affaires suivantes : près Béziers : 1.100 hect. 9°6, 71 fr. ; près de Béziers : 1.900 hect., 10°7, 86 fr. ; près Béziers : 2.000 hect., 10°5, 80 francs ; près Bassan : 1.100 hect., 9°6, 80 fr. ; près Sérignan : 600 hect., 11°, 90 francs.

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 11 mai 1930 : Vins rouges,** de 8,50 à 9 fr. 50 le degré.

Pézenas. — **Cours des vins,** semaine du 3 au 10 mai 1930 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 7,00 à 9,00 le degré ; bourrets et picpouls, »,«» à «« fr. ; clairettes, à «» fr. ; rosés, »,»» à »,««.

Carcassonne. — Semaine du 4 au 10 mai 1930 :

Vins rouges, 7,00 à 9,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours.

Observations. — Des derniers renseignements recueillis, un relèvement se prépare.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 1er au 8 mai :

Vins du Narbonnais : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools : sans affaires :

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 8 fr. 50 à 10 fr. 00

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 8 fr. 50 à 10 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 3 mai	Cours du 10 mai
8°			
9°	130	7,25	7,00
10°	à	8 à 11° à	8 à 11° à
11°	152	9,00	8.50
12 à 13°			
11°			

Perpignan. — Cours des vins du 10 mai : Communiqué de la Chambre d'Agriculture. — Vins rouges de 8 à 11 degrés 6 fr. 25 à 9 francs le degré selon qualité.

Alcools pas d'affaire signalée.

Gironde. — **Bordeaux.** — Mauvaise semaine, temps trop humide et insuffisamment chaud dont la prolongation commence à devenir inquiétante.

Des affaires continuent à se traiter au vignoble, mais la mauvaise situation du Midi commence à avoir une influence, légère il est vrai, sur les

cours pratiqués actuellement à la propriété girondine. Les cours sont aussi faibles, on cote les vins rouges courants de 1.200 à 1.400 le tonneau nu et les vins blancs de 1.000 à 1.200 francs.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 7 mai 1930. — Région, rouge 9 à 10· 8,50 à 9,50 ; blanc, 8,50 à 9,50; rosé, 8,50 à 9 l'hecto-degré, suivant qualité.

Gers. — **Auch.** — Le marché des vins ne montre pas pour l'instant, de tendance à redevenir plus animé. Cependant, les vendeurs seraient assez disposés, pour certains d'entre eux tout au moins en pourparlers, mais les acquéreurs observent une grande réserve. Aussi, l'allure des cours est-elle plutôt faible, et on trouverait assez aisément à acheter au-dessous de 20 fr. le degré-barrique.

St-Aignan. — Les affaires sont très calmes, sauf en ce qui concerne les Muscadets de premier choix qui se vendent bien de 480 à 500 fr: la barrique prise à la propriété.

Les gros plants vont de 200 à 225 fr. suivant degré, les noahs de 8 à 8 fr. 25 le degré à la propriété.

Vaucluse. — **Avignon.** — Par sympathie avec les grands marchés du Languedoc, le nôtre continue à donner des signes de faiblesse. Voici du reste la moyenne des prix pratiqués cette semaine dans la région : Aramons, 7,10 à 8 fr. ; Coteaux et plants durs de bonne qualité courante, 8,50 à 9 fr. ; vins complets et de riche couleur, 9,50 à 11 fr. ; Rosés, 9 à 10 fr. ; vins blancs, pas de cote. Tous ces prix s'entendent à l'hecto-degré, selon mérite, distances et conditions d'enlèvement.

Loiret. — **Orléans.** — (Cote off. court. asser.). — Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 250 à 300 fr. Vin blanc de Blois, 190 à 240 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 3 mai 1930.

Vin rouge, 1er choix, 7,50 à 7,00 ; 2e choix, 6,25 à 6,75 ; 3e choix, «,»» à 6,00 le degré.

Oran. — Du 3 mai 1930 :

Vin rouge : 5,00 à 6 fr. 50.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«« fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«» ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 675 à 650 fr. ; marc, 550 à 540 fr.

Tartres

Marché de Béziers du 9 mai 1930.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	6 fr. 00 à 6,25 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 00 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 25 à »,«« —
— — au-dessus.	» fr. «« à 4 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. «« à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance faible en raison du nouvel abaissement des prix pour l'exportation. Le Portugal et l'Espagne acceptant le fléchissement.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 13 mai 1930.

	courant	juin	juillet-août
	—	—	
Blé.....	123,50-123,75 P.	121,75-121,50 P.	118,75-11 9P.
Seigle.....	73 N.	78 N.	75 N.
Avoine noire.	.....	.....	.....
Avoine.....	63 P.	63,75 P.	64,25 P.

New York. — 9 mai 1930 :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver.....	138 3/4	122.34	118.32	— 0.61
Juillet.....	..., -/-	.....	.....	....
Septembre.....	... -/-	.....	.....	....
Décembre.....	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp.....	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ... -/- c. le bushel (... fr. ») les 100 kil. bigarré durum ... -/- cents (... fr. »).

Alger. — 3 mai 1930.

Blé tendre colon 1er choix, 138 à 137 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 133 à 132 fr.
Blé dur colon 158 à 157 fr.
Orge colon, 65 à 66 fr.
Avoine d'Algérie, 64 à 63 fr.

GRAINES FOURRAGÈRES

Castelnaudary (Aude). — Trèfle violet 550 francs ; luzerne de pays 450 fr. : vesces de printemps 170 francs les 100 kilos.

Dreux (E.-et-L.). — Trèfle violet 400 francs les 100 kilos.

Nimes (Gard). — Vesces de printemps 200 francs les 100 kilos.

POMMES DE TERRE

Bourgoin (Isère). — Pommes de terre 30 à 35 francs les 100 kilos.

Brienon (Yonne). — Pommes de terre 20 à 25 francs les 100 kilos.

Colmar. — Pommes de terre 22 francs les 100 kilos.

Hyères (Var). — Pommes de terre nouvelles Hollande 165 à 190 francs ; grenaille 70 à 120 francs ; pommes de terre vieilles 40 à 50 fr. les 100 kilos.

Le Mans (Sarthe). — Pommes de terre Sarthe-Mayenne, Beauvais 22 à 24 francs les 100 kilos gare départ ; ronde jaune 21 à 22 francs.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,« à 128,« ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «.« à »» fr ; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr.; superphosphate minéral 14. 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 4 au samedi 10 mai 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	20.6	8 9	15	13	»	«	23.0	9 6	16	14	0.2	0.2
Lundi.....	20.6	12.9	16	14	8.1	8	24.8	9.8	21	20	»	«
Mardi	18.9	11.9	16	13	16.0	3	25.8	11.9	20	13	»	2
Mercredi ...	20.8	9.2	15	12	1.0	«	20 8	8 6	20	14	«	»
Jeudi.....	17.6	5.5	16	13	»	«	15.0	0.2	21	11	«	5
Vendredi...	16.4	7.0	15	12	»	0.1	18.8	2.9	18	14	«	»
Samedi.....	17.6	6.9	17	16	«	»	19.9	7.1	17	13	»	»
Total...					97.3	39.7					71.8	27.6
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	25.7	10.3	16	14	»	»	23.0	10.9	16	13	trac.	»
Lundi	16.6	14.4	14	16	0.3	4	25.0	12.3	28	19	«	»
Mardi	20.0	9.3	15	12	0 2	4	20.7	12.1	22	13	3.6	»
Mercredi....	21.3	11.5	»	14	12.8	3.1	20.0	11.2	7	15	0.1	»
Jeudi.....	16.9	7.2	14	13	«	0.3	18.2	5.7	»	15	»	«
Vendredi...	16.6	7.5	15	13	»	»	18.7	4.4	17	12	«	»
Samedi.....	16.0	7.5	16	14	2.2	»	17.0	8.6	17	14	0.6	«
Total....					89.8	56.1					77.1	6.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	23.2	3.8	20	17	«	»	21.3	7.1	16	14	«	«
Lundi	16.0	8.3	25	21	8.8	»	18.5	9.6	21	19	0.1	«
Mardi	21.0	6.9	17	11	3.6	15	15.0	7.0	18	17	5.4	8
Mercredi....	20.4	9.8	19	17	0.6	»	»	11.0	19	19	»	»
Jeudi.....	18.2	5.4	20	»	0.1	35	18.0	6.6	16	16	»	3.5
Vendredi ...	16.2	6.3	»	»	»	»	14.2	10.0	12	12	4.8	»
Samedi.....	18.0	»	17	14	»	»	13.8	9.5	16	16	0.4	«
Total....					105.3	98.1					100.9	65.9
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	19.1	8.3	16	16	trac.	»	21.4	9.4	19	16	»	«
Lundi	13.9	11.8	25	24	2.6	1	17.8	10.2	»	»	15.5	«
Mardi	15.9	9.5	14	13	5.5	5.5	17.0	10.6	21	18	14 0	4
Mercredi....	15.5	11.3	18	18	2.4	»	21.4	12.9	18	15	2.3	«
Jeudi.....	13.0	8.0	14	13	»	3	21.4	9.2	18	16	»	5
Vendredi ...	15.6	3.7	16	14	0.6	2	»	12.0	20	18	»	»
Samedi.....	15.9	9.9	17	13	3.3	»	19.0	11.8	21	16	«	»
Total....					131.6	77.7					72.7	77.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	19.5	10.6	20	19	»	»	23 0	10.9	22 6	5.9	»	«
Lundi	16.7	11.7	21	16	trac.	»	19.5	9.5	17.2	11.9	trac.	11.4
Mardi	13.1	9.3	14	»	12.9	14	17.0	11.9	19.9	9.3	28 8	«
Mercredi ...	13.1	9.0	19	18	3.7	«	15.5	9.0	18.0	9.2	1.6	9.6
Jeudi.....	16.2	10.3	17	12	6.5	9	16.0	10.0	21.8	7.9	»	«
Vendredi ...	16.2	7.6	16	14	»	»	18.8	9.9	23.0	9.1	»	»
Samedi.....	14.7	9.8	18	15	5.0	4	19.0	8.9	24.9	7.9	»	«
Total ..					114.6	74.5					152.1	46.4
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	18.8	11.6	21	20	»	»	20.6	14.0	22	18	»	»
Lundi.....	16.4	12.3	24	20	2.3	»	19.0	11.0	«	»	»	»
Mardi.....	16.3	11.0	18	13	trac.	4	16.2	9.9	24	19	1.1	«
Mercredi....	17.4	13 5	18	16	0.1	»	20.1	11.0	25	21	»	»
Jeudi.....	20.8	14.8	»	»	»	2	22.0	10.7	24	20	»	»
Vendredi....	19.8	10.2	19	16	0.1	»	22.4	10.0	22	14	»	»
Samedi.....	18.9	12.2	20	17	»	«	20.5	7.8	«	«	»	«
Total ..					63.4	66.7					81.0	34.6

Observations. — Printemps. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**